

Liebe Grillfreunde,

Grillen und Barbecue - das sind Leidenschaft, Liebe zum Genießen sowie die Freude an frischen Zutaten und hochwertigen Produkten.

Bei unseren Grill-Seminaren werden Sie zwar nicht innerhalb von ein paar Stunden zum Grillweltmeister, aber wir vermitteln Ihnen alles Wichtige und Sie werden sicher Ihre Familie und Freunde mit leckeren Gerichten vom Grill überraschen können.

Neben dem richtigen und professionellen Umgang mit dem Gas- und Kohlegrill, erhalten Sie auch Tipps und Tricks aus dem Bereich Warenkunde, welche wir leicht und verständlich vermitteln.

Die Seminare finden in unserem BBQ- und Grillzentrum Stuttgart, Feuerbacher-Tal-Str. 141 in 70469 Stuttgart-Feuerbach statt. Dort haben wir eine professionelle Küche, ein schönes Gastzimmer, genügend Parkplätze und sind wetterunabhängig.

Die Anzahl der Teilnehmer liegt zwischen 10 und 20 Personen. Bei Unter- oder Überbuchung bekommen Sie rechtzeitig Nachricht. Der Intensiv- und Gourmet-Grillkurs ist auf max.15 Teilnehmer und die Deluxe-Kurse auf nur 12 Teilnehmer begrenzt.

Geschlossene Grillkurse, ob privat oder als Firmenevent sind möglich, es werden jedoch mindestens 15 Teilnehmer berechnet.

Alle Kurse beinhalten ein mehrgängiges Menü, das in kleinen Teams von 2-4 Personen und unter fachkundiger Anleitung auf den unterschiedlichsten Grillgeräten zubereitet wird.

Anmeldung bei uns persönlich oder über unsere Homepage. Die Verfügbarkeit der Plätze wird auf unserer Homepage vor der Buchung angezeigt oder Sie erfragen diese bei uns.

Unser Seminarangebot 2014

1.) Grill ABC	Dieser Kurs ist ideal für Grillanfänger, hier erklären wir für was man einen Deckel am Grill benötigt, was ist direktes und indirektes grillen, wie zündet man einen Holzgrill am besten an, was ist beim Umgang mit Gasgrills zu beachten und wie reinigt man seinen Grill am besten. Wir erklären alles in der Praxis bei der Zubereitung eines 3-gängigen Menüs.
2.) Schlemmerkurs und Deluxe	Wir bereiten ein leckeres 4-Gänge Menü auf dem Grill unter Zuhilfenahme einfacher Zubehöerteile und erklären die unterschiedlichsten Grillgeräte und Methoden. Hier werden Sie langsam an die vielfältigen Möglichkeiten des Grillens und Barbecue herangeführt.
3.) Party-Grillkurs und Deluxe	Kennen Sie das? – Sie haben zu einer Grillparty eingeladen und alle haben Spaß nur Sie nicht. Solange die anderen sich bereits Vergnügen, stehen Sie gestresst am Grill. Zum Essen kommen Sie, wenn alle fertig sind und Sie kommen in den Genuß eines kalten Grillgerichtes. In diesem Kurs lernen Sie leckere Gerichte kennen, die ganz entspannt nebenher gegrillt werden und sicher gelingen.
4.) Steak-Grillkurs und Deluxe	Hier zeigen wir Ihnen wie man verschiedene Rindersteaks richtig zuschneidet, vorbereitet und sie auf den gewünschten Garpunkt perfekt grillt. In diesem Kurs werden wir auch ein wenig Fleischkunde vermitteln und erklären auf was es beim Steak Einkauf ankommt.
5.) Fisch und Meeresfrüchte	Dieser Kurs richtet sich an Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten. Wir bereiten ein schmackhaftes Menü aus Fisch und Meeresfrüchten inkl. diverser Beilagen auf dem Grill zu und als Abschluss gibt es ein leckeres Dessert vom Grill.
6.) Gourmet-Grillkurs (max. 15 Teilnehmer)	An diesem Abend kommen nur die feinsten Sachen auf den Rost. Edelste Fische und Meeresfrüchte sowie die besten Fleischsorten der Welt können hier ausprobiert werden. Bei diesem Kurs ist Freude und Spaß an der Essenzubereitung und deren Präsentation sowie eine gewisse Fingerfertigkeit mit dem Messer von Vorteil. Dieser Kurs ist auf max. 15 Teilnehmer begrenzt.
7.) American BBQ	Hier werden traditionelle Gerichte aus der amerikanischen Barbecuekultur zubereitet. Auf original Smokern werden diverse Gerichte low and slow zelebriert. Dieser Kurs dauert am längsten und man bekommt am meisten zu essen. Als Vorbereitung empfehlen wir diverse Magendehnungen.
8.) Intensiv-Grillkurs (max. 15 Teilnehmer)	Hier wird an zwei Tagen gegrillt was der Rost hergibt, wir fangen um 16 Uhr an und grillen bis ca. 20 Uhr, am nächsten Tag beginnen wir um 11 Uhr mit einem gegrillten Frühstück und grillen dann bis ca 17 Uhr. Hier bereiten Sie ein große Vielfalt an verschiedenen Speisen mit Geflügel, Lamm, Rind, Schwein und Fisch zu, sowie Pizzen, diverse Beilagen und natürlich leckere Desserts.
9.) Weber-Grillkurs	Lernen Sie die Möglichkeiten verschiedenster Weber Kohle- und Gasgrills kennen. Wir grillen gemeinsam auf den Grills des Marktführers mehrere Gänge und erläutern auch das ausgedehnte Weber Zubehörsortiment.
10.) Outdoorchef-Grillkurse	Hier werden Ihnen, unter Anleitung eines Grillmeisters, die Vorzüge und die Vielseitigkeit der Grillgeräte von Outdoorchef in schmackhafter Weise näher gebracht. Hier lernen Sie das richtige einsetzen des patentierten Trichtersystems sowie diverser Zubehöerteile. Auch wird Ihnen hier gezeigt wie einfach dieses System zu reinigen ist.
11.) Napoleon Grillkurs	Lernen Sie verschiedene Napoleon Grills kennen. Wir zeigen die Funktionsweise und Vorzüge der Sizzle Zone, die Vorteile eines Rückwandbrenners, wozu man eine Seitenkochstelle benutzen kann und wie man auf einem Napoleon direkt und indirekt gegrillte Speisen zubereitet.
12.) Wintergrillen	Warum nicht im Winter grillen? Wir zeigen Ihnen wie Sie herzhaftere oder weihnachtliche Leckereien einfach auf dem Grill zubereiten können. Nutzen Sie Ihren Grill, entlasten Sie Ihre Küche und Sie werden schnell feststellen, wie praktisch ein zusätzlicher Backofen sein kann.



...und das sind unsere Leistungen:

- die Kurse werden von erfahrenen Grillmeistern geleitet
- immer aktuellste Grillgeräte der gängigen Hersteller aus unserem Lieferprogramm
- hochwertige Messer und Küchentools, damit macht das vorbereiten Freude
- beste Qualität bei allen Lebensmitteln von Top-Lieferanten
- alle Lebensmittel und Verbrauchsmaterialien sind inklusive
- jeder Teilnehmer erhält eine Grillschürze, die er mit nach Hause nehmen kann
- alkoholfreie Getränke und ein Begrüßungssekt sind in den Kursgebühren enthalten
- die Teilnehmer konzentrieren sich auf das Grillen und Vorbereiten und müssen nicht spülen oder aufräumen
- alle Rezepte und Urkunde zum Mitnehmen
- Als kleines Dankeschön erhält jeder Absolvent die Möglichkeit EINES rabattierten Einkaufs
- **NEU** - ab 2014 bieten wir die beliebtesten Kurse auch als Deluxe an. Deluxe heißt bei diesen Kursen dass die Teilnehmerzahl auf 12 begrenzt ist, für ein intensives Grillerlebnis in kleiner Runde. Alkoholische Getränke sind hier auch in den Gebühren erhalten.

BBQ-PROFI
Grillschule Stuttgart

Barbecue- und Grillzentrum Stuttgart



BBQ- und Grill-Seminar Programm 2014

Bei unseren Seminaren erleben und genießen Sie das Grillen ganz neu.

BBQ-Profi UG Thomas Stockinger
Feuerbacher Tal-Str. 141 in 70469 Stuttgart
Tel. 0711-806 576 80 / Telefax 07711-806 576 81
eMail: info@bbq-profi.de / Internet: www.bbq-profi.de

Verbindliche Anmeldung zur Teilnahme an den angekreuzten Kurs(en).

Vorname:
Name:
Straße/Nr.:
PLZ/Ort:
Telefon:
Telefax:
eMail:
Name 2:
Name 3:
Name 4:
Die Anmeldung ist verbindlich. Bis 28 Tage vor dem Kurs können Sie kostenfrei umbuchen. 14 bis 27 Tage vor dem Kurs wird eine Gebühr von 20% der Kursgebühr fällig. Darunter ist keine Umbuchung mehr möglich.
Bitte überweisen Sie die Kursgebühren auf folgendes Konto:
BBQ-Profi UG Volksbank Stuttgart BLZ: 600 901 00 Konto: 350 619 000

Schicken Sie die ausgefüllte Anmeldung per Post, per Telefax an 0711-806 576 81 oder per eMail an ts@bbq-profi.de. Die Anmeldung wird erst mit Zahlungseingang gültig und bestätigt!

Seminarbuchung 2014

Kursart	Datum / Startzeit	Geplante Kursdauer	Kosten je Teilnehmer	Anzahl Teilnehmer
ABC-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 13.03.2014 / 18:00	<input type="checkbox"/> 06.06.2014 / 18:00 <input type="checkbox"/> 17.07.2014 / 18:00 <input type="checkbox"/> 25.09.2014 / 18:00	4-5 Std.	€ 79,--
	<input type="checkbox"/> 27.03.2014 / 18:00			
	<input type="checkbox"/> 13.04.2014 / 14:00			
Schlemmer-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 02.03.2014 / 14:00	<input type="checkbox"/> 16.05.2014 / 18:00 <input type="checkbox"/> 24.07.2014 / 18:00 <input type="checkbox"/> 01.11.2014 / 16:00	4-6 Std.	€ 89,--
	<input type="checkbox"/> 14.03.2014 / 18:00			
	<input type="checkbox"/> 25.04.2014 / 18:00			
Schlemmer-Grillkurs Deluxe	<input type="checkbox"/> 02.05.2014 / 18:00	<input type="checkbox"/> 11.10.2014 / 16:00 <input type="checkbox"/> 02.11.2014 / 14:00	4-6 Std.	€ 129,--
	<input type="checkbox"/> 22.06.2014 / 14:00			
Party-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 15.03.2014 / 16:00	<input type="checkbox"/> 12.09.2014 / 18:00 <input type="checkbox"/> 25.10.2014 / 16:00	4-6 Std.	€ 89,--
	<input type="checkbox"/> 11.04.2014 / 18:00			
	<input type="checkbox"/> 25.07.2014 / 18:00			
Party-Grillkurs Deluxe	<input type="checkbox"/> 16.03.2014 / 14:00	<input type="checkbox"/> 13.09.2014 / 16:00 <input type="checkbox"/> 26.10.2014 / 14:00	4-6 Std.	€ 129,--
	<input type="checkbox"/> 18.05.2014 / 14:00			
Steak-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 29.03.2014 / 16:00	<input type="checkbox"/> 27.09.2014 / 16:00 <input type="checkbox"/> 13.11.2014 / 18:00	4-6 Std.	€ 99,--
	<input type="checkbox"/> 20.06.2014 / 18:00			
Steak-Grillkurs Deluxe	<input type="checkbox"/> 30.03.2014 / 14:00	<input type="checkbox"/> 28.09.2014 / 14:00 <input type="checkbox"/> 14.11.2014 / 18:00	4-6 Std.	€ 139,--
	<input type="checkbox"/> 21.06.2014 / 16:00			
Fisch- und Meeresfrüchte Grillkurs	<input type="checkbox"/> 26.04.2014 / 16:00	<input type="checkbox"/> 12.10.2014 / 14:00	4-6 Std.	€ 99,--
	<input type="checkbox"/> 19.07.2014 / 16:00			
Gourmet-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 12.04.2014 / 16:00	<input type="checkbox"/> 24.10.2014 / 18:00	4-6 Std.	€ 139,--
	<input type="checkbox"/> 17.05.2014 / 16:00			
American BBQ	<input type="checkbox"/> 20.07.2014 / 14:00	<input type="checkbox"/> 14.09.2014 / 14:00	6-7 Std.	€ 129,--
Intensiv-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 03.05.2014 / ab 16:00 und 04.05.2014 / ab 11:00	<input type="checkbox"/> 26.07.2014 / ab 16:00 und 27.07.2014 / ab 11:00	Je Tag 4-6 Std.	€ 229,--
Weber-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 01.03.2014 / 16:00	<input type="checkbox"/> 19.06.2014 / 18:00 <input type="checkbox"/> 26.09.2014 / 18:00 <input type="checkbox"/> 10.10.2014 / 18:00	4-5 Std.	€ 79,--
	<input type="checkbox"/> 28.03.2014 / 18:00			
	<input type="checkbox"/> 27.04.2014 / 14:00			
	<input type="checkbox"/> 07.06.2014 / 16:00			
Outdoorchef-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 10.04.2014 / 18:00	<input type="checkbox"/> 18.07.2014 / 18:00 <input type="checkbox"/> 09.10.2014 / 18:00	4-5 Std.	€ 79,--
	<input type="checkbox"/> 15.05.2014 / 18:00			
Napoleon-Grillkurs	<input type="checkbox"/> 24.04.2014 / 18:00	<input type="checkbox"/> 11.09.2014 / 18:00 <input type="checkbox"/> 23.10.2014 / 18:00	4-5 Std.	€ 99,--
	<input type="checkbox"/> 05.06.2014 / 18:00			
Wintergrillen	<input type="checkbox"/> 15.11.2014 / 16:00	<input type="checkbox"/> 16.11.2014 / 14:00	4-6 Std.	€ 99,--

Unsere Termine 2014 chronologisch

Datum	Kurs	Beginn	Datum	Kurs	Beginn
Weber Grillkurs	Sa. 01.03.2014	16 Uhr	Schlemmerkurs Deluxe	So. 22.06.2014	14 Uhr
Schlemmerkurs	So. 02.03.2014	14 Uhr	ABC Grillkurs	Do. 17.07.2014	18 Uhr
ABC Grillkurs	Do. 13.03.2014	18 Uhr	ODC Grillkurs	Fr. 18.07.2014	18 Uhr
Schlemmerkurs	Fr. 14.03.2014	18 Uhr	Fisch Grillkurs	Sa. 19.07.2014	16 Uhr
Partygrillkurs	Sa. 15.03.2014	16 Uhr	American BBQ	So. 20.07.2014	14 Uhr
Partygrillkurs Deluxe	So. 16.03.2014	14 Uhr	Schlemmerkurs	Do. 24.07.2014	18 Uhr
ABC Grillkurs	Do. 27.03.2014	18 Uhr	Party Grillkurs	Fr. 25.07.2014	18 Uhr
Weber Grillkurs	Fr. 28.03.2014	18 Uhr	Intensiv Grillkurs 2-Tageskurs	Sa. 26.07.2014	16 Uhr
Steak Grillkurs	Sa. 29.03.2014	16 Uhr		So. 27.07.2014	11 Uhr
Steak Grillkurs Deluxe	So. 30.03.2014	14 Uhr	Napoleon Grillkurs	Do. 11.09.2014	18 Uhr
ODC Grillkurs	Do. 10.04.2014	18 Uhr	Party Grillkurs	Fr. 12.09.2014	18 Uhr
Party Grillkurs	Fr. 11.04.2014	18 Uhr	Party Grillkurs Deluxe	Sa. 13.09.2014	16 Uhr
Gourmet Grillkurs	Sa. 12.04.2014	16 Uhr	American BBQ	So. 14.09.2014	14 Uhr
ABC Grillkurs	So. 13.04.2014	14 Uhr	ABC Grillkurs	Do. 25.09.2014	18 Uhr
Napoleon Grillkurs	Do. 24.04.2014	18 Uhr	Weber Grillkurs	Fr. 26.09.2014	18 Uhr
Schlemmerkurs	Fr. 25.04.2014	18 Uhr	Steak Grillkurs	Sa. 27.09.2014	16 Uhr
Fisch Grillkurs	Sa. 26.04.2014	16 Uhr	Steak Grillkurs Deluxe	So. 28.09.2014	14 Uhr
Weber Grillkurs	So. 27.04.2014	14 Uhr	ODC Grillkurs	Do. 09.10.2014	18 Uhr
Schlemmerkurs Deluxe	Fr. 02.05.2014	18 Uhr	Weber Grillkurs	Fr. 10.10.2014	18 Uhr
Intensiv Grillkurs 2-Tageskurs	Sa. 03.05.2014	16 Uhr	Schlemmerkurs Deluxe	Sa. 11.10.2014	16 Uhr
	So. 04.05.2014	11 Uhr	Fisch Grillkurs	So. 12.10.2014	14 Uhr
ODC Grillkurs	Do. 15.05.2014	18 Uhr	Napoleon Grillkurs	Do. 23.10.2014	18 Uhr
Schlemmerkurs	Fr. 16.05.2014	18 Uhr	Gourmet Grillkurs	Fr. 24.10.2014	18 Uhr
Gourmet Grillkurs	Sa. 17.05.2014	16 Uhr	Party Grillkurs	Sa. 25.10.2014	16 Uhr
Party Grillkurs Deluxe	So. 18.05.2014	14 Uhr	Party Grillkurs Deluxe	So. 26.10.2014	14 Uhr
Napoleon Grillkurs	Do. 05.06.2014	18 Uhr	Schlemmerkurs	Sa. 01.11.2014	16 Uhr
ABC Grillkurs	Fr. 06.06.2014	18 Uhr	Schlemmerkurs Deluxe	So. 02.11.2014	14 Uhr
Weber Grillkurs	Sa. 07.06.2014	16 Uhr	Steak Grillkurs	Do. 13.11.2014	18 Uhr
Weber Grillkurs	Do. 19.06.2014	18 Uhr	Steak Grillkurs Deluxe	Fr. 14.11.2014	18 Uhr
Steak Grillkurs	Fr. 20.06.2014	18 Uhr	Wintergrillen	Sa. 15.11.2014	16 Uhr
Steak Grillkurs Deluxe	Sa. 21.06.2014	16 Uhr	Wintergrillen	So. 16.11.2014	14 Uhr